



Hoofdgerechten

Frittata met gerookte zalm en erwtjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 eieren
boter
150 milliliters lichte room
1 bosje dille (grof gehakt)
3 lente-uitjes (fijngesneden)
150 gram gerookte zalm (grof gesnipperd)
200 gram diepvrieserwtjes
150 gram ricotta
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een ronde ovenschaal in met boter.

Klop de eieren en de room op met een garde.

Voeg de lente-uitjes, erwtjes en 3/4 van de dille toe aan je eiermengsel. Breng op smaak met peper en zout. Schenk je beslag in de ovenschaal.

Verdeel de stukjes gerookte zalm over het mengsel en voeg hier en daar een toefje ricotta toe.

Bak je frittata gaar in 20 minuten. Serveer met de fijngehakte dille.

